

CHARDONNAY

DOC 2023

UVAGGIO: Chardonnay

ETÀ DELLE VITI: 5 - 30 anni

TEMPERATURA: 8 - 10 °C

CONSUMO: 1 - 3 anni

RESA/ETTARO: 70 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.:

guyot e pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 5,9 g/l

Contiene solfiti



ANNATA

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Terreno calcareo argilloso, caldo e ben drenato.

VINIFICAZIONE

La vinificazione inizia con una pressatura a grappolo intero di uve mature e sane, seguita da una fermentazione a temperatura controllata di 18 - 20 °C. Il vino viene poi affinato per 3 mesi sulle fecce fini in acciaio.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino
- aroma fruttato di pera Williams e ricordi di fiori bianchi
- molto minerale, accompagnato da un fruttato fresco e da una finale elegante

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Provate questo Chardonnay come aperitivo rinfrescante o come accompagnamento a leggere insalate estive, antipasti delicati, aromatici soffritti di verdure e raffinati piatti di pesce.

PREMIAZIONI

JAMES SUCKLING - 2021: 91 p.

JAPAN WINE CHALLENGE - 2019: Silver, 2020: Gold

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS - 2015: Double-Gold, 2018: Gold Medal, 2021: Gold